



送付枚数：2枚

あまづらせん  
「幻の甘味料『甘葛煎』の再現

～多賀城創建1300年に向けて～

令和4年2月16日

2024（令和6）年に多賀城が創建1300年を迎えるにあたり、古代から平安時代まで使われていた「幻の甘味料・甘葛煎（あまづらせん）」を再現するプロジェクトを展開します。

甘葛煎とは、冬季のツタの樹液を煮詰めてシロップにした古代の甘味料で、平安時代までは高貴な甘味料として文献史料にもしばしば出てきますが、鎌倉時代以降、砂糖が普及するにつれて次第に忘れ去られ、江戸時代には、何からどのように作られたのか、どんな味なのかもわからなくなってしまった幻の甘味料です。

奈良の都のセレブたちが味わった甘葛煎。今回は甘葛煎の原料となるツタの伐採から甘葛煎にするまでのワークショップを行います。併せて奈良女子大学の前川佳代先生による講演会も開催します。

新型コロナウイルス感染症対策を徹底して万全を期すため、ワークショップは関係者のみ、講演会は定員10名として実施します。

事業の告知、取材方につきまして、特段のご配慮を何卒よろしくお願い申し上げます。

記

- ・日 時：2月19日（土）10時から（※詳細は別紙のとおり）
  - ・場 所：多賀城跡管理事務所 等
  - ・主 催：多賀城創建1300年記念事業実行委員会
- ※構成団体：宮城県、宮城県教育委員会、(株)河北新報社、NHK 仙台放送局、多賀城市、多賀城市教育委員会

《問い合わせ》

多賀城市市長公室市民文化創造担当

☎022-368-1141（代表）



➤スケジュール

日	時	作業内容	場所
2月19日(土)	9時30分	集合	多賀城跡管理事務所
	10時から12時まで	《ワークショップ》ナツツタの伐採 木に絡みついているナツツタをはがして切り、汚れを落とします。(注) 特別に許可をいただいて伐採します。	多賀城跡周辺
	13時から17時まで	《ワークショップ》樹液の採取 切ったナツツタの先に袋を取り付け、反対側にひもを通して振り回します。採った樹液をこして不純物を取り除きます。	多賀城跡管理事務所
2月20日(日)	9時30分から	《ワークショップ》樹液を煮詰める 鍋で樹液を煮詰め、水を張った容器に鍋ごとつけて冷まします。	多賀城史遊館
	14時から15時まで	《講演会》幻の甘味料「甘葛煎」と古代スイーツ ワークショップの監修をしていただく奈良女子大学の前川佳代先生に「甘葛煎」のことや、古代に食べられていたスイーツに関するお話をいただきます。 定員：10名、参加費：無料	多賀城市立図書館1階 「住まいの部屋」

参加費無料

多賀城創建 1300 年記念事業 トークイベント  
あまづらせん

## 幻の甘味料「甘葛煎」 と 古代スイーツ

奈良の都のセレブたちが味わった「甘葛煎」と、当時食べられていたスイーツについてお話しいただきます。

2月20日(日)  
14:00~15:00  
図書館 1 階「住まいの部屋」  
講師  
奈良女子大学前川 佳代 氏

申込場所：図書館 1 階カウンター  
定員：10名



\*コロナ感染症対策（マスク着用、三密の回避等）を徹底して実施します。  
\*感染状況等によっては、中止となる可能性があります。